

厨房機器共通 IoT プラットフォーム対応 アイホーコンビオーブン

伊藤 典弘 (いとう のりひろ) 株式会社 AIHO 営業部業務担当デザイン課 係長

要約 熱風と蒸気の組み合わせによる、焼き物や蒸し物、煮物、など多彩な加熱調理で、今や厨房には欠かす事のできないスチームコンベクションオープン。アイホーのスチームコンベクションオープン（以下コンビオーブン）は、学校給食調理施設をメインターゲットとした、より分かりやすい操作方法で高品質な加熱調理を実現している。また、お客様の声を取り入れた各種機能を搭載して、より安全に美味しい調理をサポート。温度管理を重視して、設定温度や調理時間、芯温の状況を調理結果として表示する機能を搭載した、厨房機器共通 IoT プラットフォーム対応機器である。

1. はじめに

株式会社 AIHO は、昭和 28 年より業務用厨房機器を製造・販売。学校給食やコンビニ、スーパーのおにぎり、お惣菜、病院・福祉施設の食事、事業所給食など様々な大量調理の現場で採用されている。特に、学校給食調理施設においては多くの納入実績があり給食調理に活躍している。また、炊飯の分野では連続炊飯機が業界随一の納入実績を誇り、コンビニベンダーなど食品工場における高品質な炊飯で信頼を得ている。さらに病院・福祉給食では、再加熱カートシステム（ニュークックチル）が作業負担の軽減と同時に顧客満足度向上やコスト削減など様々なメリットが期待出来る新たな方法として注目されている。アイホーは、調理機械の開発から製造、販売はもとより、施設の計画段階におけるご提案から、機器の選定、設備の設計、施工、立ち上げ、アフターメンテナンスに至るまでトータルでバックアップできる体制を整えている。

2. コンビオーブン製品紹介

アイホーのコンビオーブンは、高品質な調理を実現するために庫内をより均一な温度、湿度にする事はもちろん、より安全で安心な料理を作るために後述の HACCP チェック機能など食材の芯温管理にも拘っている。また、動作中の状況が分かりやすいカラー液晶画面や機能表示、加熱後の調理結果表示など、学校給

食施設をメインターゲットとして、料理の安全性や扱いやすさなど、使う人に寄り添った製品となっている。また、将来的に厨房機器共通 IoT プラットフォームへ繋がる事で芯温を記録して過去の温度変化を遡って確認できるなどさらなる安全性への期待ができる製品である。



2. 1 強力な熱風と蒸気で美味しく加熱調理

焼く、蒸す、煮るなど幅広い調理に対応するアイホーのコンビオーブン。当社独自の高効率燃焼室構造で、庫内温度最高 320℃ のホットエアを実現。さらに、庫内ファンの熱対流によって表面はバリッと中はふんわりもっちりとした焼きムラの少ない均一な仕上がり。

また、スチーム温度は最高 130℃ のハイパワースチームにより、野菜の下茹でや煮物料理、調理済み食材の再加熱における加熱調理時間を短縮している。

2. 2 多彩な登録機能で調理をサポート

最大 6 ステップの調理工程が事前に 300 種類登録で